

アラカルト

|                                   |        |                    |        |
|-----------------------------------|--------|--------------------|--------|
| 前菜                                |        | 創作串揚げ - 野菜         |        |
| ハモンセラーノ、パルメザンチーズ、オリーブ             | ¥3,500 | くるみ豆腐              | ¥700   |
| 厚切りベーコン ラクレットチーズ掛け                | ¥1,000 | 青パパイヤの湯葉巻き         | ¥700   |
| フィレ・ド・サーモン タルタルソース レシュティ          | ¥1,500 | マラコフ（チーズ団子）        | ¥700   |
| 生野菜のサラダ、味噌ディップ                    | ¥1,000 | 無花果胡麻クリーム          | ¥700   |
| チーズフォンデュ<br>車海老 牛煮込み インカが目覚め さつま芋 | ¥4,000 | カワカミ蓮根 葱味噌         | ¥700   |
|                                   |        | さつま芋               | ¥700   |
|                                   |        | アスパラガス             | ¥850   |
| 創作串揚げ - 魚介類                       |        | 創作串揚げ - チーズ        |        |
| さばサンド                             | ¥700   | チェダー               | ¥600   |
| かわはぎ菊花揚げ                          | ¥850   | カマンベール             | ¥600   |
| 胡麻カンパチ                            | ¥850   | モッツアレラ             | ¥600   |
| 帆立 雲丹ソース                          | ¥850   | チーズプッター            | ¥3,500 |
| 鱧と松茸                              | ¥950   |                    |        |
| 北海道産本ししゃも                         | ¥950   | 食事                 |        |
| 車海老                               | ¥1,100 | 十八穀米の混ぜご飯<br>出汁茶漬け | ¥850   |
|                                   |        | 季節のうどん             | ¥850   |
| 創作串揚げ - 肉                         |        | デザート               |        |
| 秋茄子のロースハム巻き                       | ¥700   | アップルパイ             | ¥650   |
| 鶏と茸 クリームソース                       | ¥700   | フルーツプッター           | ¥850   |
| 豚の角煮とうずらの卵                        | ¥850   | バニラアイスクリーム         | ¥500   |
| コルドン・ブルー                          | ¥850   |                    |        |
| ローストビーフと白神あわび茸                    | ¥850   |                    |        |
| 国産牛の粒マスタードのせ                      | ¥1,100 |                    |        |



ワールドトラベルシリーズ：  
スイス

セットディナー



SCAN HERE  
契約農家「泉州アグリ」との取り組みについてはこちらをご覧ください。



## トラディショナル

¥8,500

フォカッチャ、ミニブリオッシュのトースト

### 先附

厚切りベーコン ラクレットチーズ掛け  
茸 さつま芋

### 前菜

フィレ・ド・サーモン タルタルソース  
レシュティ

### スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

バジルのソルベ リンゴジュース

### 創作串揚げ8種

- ・車海老
- ・無花果 胡麻クリーム
- ・ローストビーフと白神あわび茸
- ・さばサンド
- ・くるみ豆腐
- ・秋茄子のロースハム巻き
- ・胡麻カンパチ
- ・コルドン・ブルー

アンデスの塩とオリジナルソース

### 食事

季節のうどん

### デザート

アップルパイ  
コーヒー又は紅茶



## フュージョン

¥10,500

フォカッチャ、ミニブリオッシュのトースト

### 先附

厚切りベーコン ラクレットチーズ掛け  
茸 さつま芋

### 前菜

フィレ・ド・サーモン タルタルソース  
レシュティ

### スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

バジルのソルベ リンゴジュース

### 創作串揚げ11種

- ・車海老
- ・無花果 胡麻クリーム
- ・ローストビーフと白神あわび茸
- ・くるみ豆腐
- ・コルドン・ブルー
- ・鱧と松茸
- ・青パパイヤの湯葉巻き
- ・秋茄子のロースハム巻き
- ・カワカミ蓮根 葱味噌
- ・国産牛 粒マスタードのせ
- ・胡麻カンパチ

アンデスの塩とオリジナルソース

### 食事

十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け  
または季節のうどん

### デザート

アップルパイ  
コーヒー又は紅茶



## シュン

¥12,500

フォカッチャ、ミニブリオッシュのトースト

### 先附

厚切りベーコン ラクレットチーズ掛け  
茸 さつま芋

### 前菜

フィレ・ド・サーモン タルタルソース  
レシュティ

### スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

バジルのソルベ リンゴジュース

### 創作串揚げ14種

- ・車海老
- ・無花果 胡麻クリーム
- ・豚の角煮とうずらの卵
- ・鱧と松茸
- ・国産牛 粒マスタードのせ
- ・くるみ豆腐
- ・胡麻カンパチ
- ・ローストビーフと白神あわび茸
- ・帆立 雲丹ソース
- ・青パパイヤの湯葉巻き
- ・カワカミ蓮根 葱味噌
- ・マラコフ
- ・コルドン・ブルー
- ・かわはぎ菊花揚げ

アンデスの塩とオリジナルソース

### 食事

十八穀米の混ぜご飯 出汁茶漬け  
または季節のうどん

### デザート

アップルパイ  
コーヒー又は紅茶



## ベジタリアン メニュー

¥7,500

フォカッチャ、ミニブリオッシュのトースト

### 先附

南瓜 ラクレットチーズ掛け  
茸 さつま芋

### 前菜

旬の野菜 タルタルソース  
レシュティ

### スティック野菜

生野菜のサラダ シュン特製味噌

### 創作串揚げ9種

- ・青パパイヤの湯葉巻き
- ・マラコフ
- ・無花果 胡麻クリーム
- ・白神あわび茸
- ・カワカミ蓮根 葱味噌
- ・くるみ豆腐
- ・玉葱
- ・アスパラガス
- ・カマンベールチーズ

アンデスの塩とオリジナルソース

### 食事

十八穀米のお茶漬け 季節の漬物

### デザート

アップルパイ  
コーヒー又は紅茶